**Untouched by Light – prvo peneče vino na svetu, ki se proizvaja, prodaja in okuša v temi, je sedaj na voljo**

Raziskave kažejo, da izpostavljenost vina dnevni svetlobi ali umetni razsvetljavi povzroča spremembe v aromi

**1. oktober 2020** – Kot je bilo napovedano pred letom dni, so Radgonske gorice sedaj tudi uradno lansirale novo penino, imenovano Untouched by Light. Moto te penine je, da se najboljše stvari dogajajo v temi. Po mnenju profesorice emeritus Ann C. Noble[[1]](#footnote-1) izpostavljenost vina dnevni svetlobi ali umetni osvetlitvi privede do tega, kar bi lahko označili kot »zaradi svetlobe spremenjeno aromo« (*goût de lumiere*). Zato so se pri Radgonskih goricah odločili *potopiti se v temo* in v njej pripraviti novo peneče vino.

Kar dela to penino edinstveno, je njen proces proizvodnje. Med nočno trgatvijo, rotiranjem steklenic in pakiranjem se uporabljajo očala za gledanje v temi. Vino zori dve do tri leta v popolni temi v kleteh v Gornji Radgoni. Delavci Radgonskih goric to v žargonu imenujejo „temačna metoda“. Ko penina zapusti klet, jo ščiti steklenica iz črnega stekla, prav tako je steklenica zaradi dodatne zaščite od svetlobe in UV žarkov pakirana v vakuumirane vrečke.

„Untouched by Light je edinstveno vrhunsko peneče vino s katerim upamo, da bomo Radgonske gorice pozicionirali na globalnem tržišču. Priporočamo, da penino degustirate v temi, z nekom, ki vam je blizu, ker se najboljše stvari odvijajo v temi,“ je povedal Borut Cvetkovič iz Radgonskih goric.

Untouched by Light se proizvaja iz najboljšega chardonnaya (100% chardonnay, blanc de blanc) po klasični metodi s fermentacijo v steklenici. “Prvi letnik penine Untouched by Light je izjemno svež, saden in citrusen s pookusom zelenega čaja in mete. Kar najdemo na nosu se nadaljuje v okusu. Zelo delikatni mehurčki mu dajo kremnost. Je kot odmev, ki balansira med nežnostjo in krepkostjo, ki sta si po navadi v nasprotju, a tukaj v harmoniji,“ je povedal Pierre-Yves Bournerias, sommelier z inštituta Oenologique de Champagne.

Enologinja Radgonskih goric, Klavdija Topolovec Špur, pravi: „Pri penini Untouched by Light bi rekla, da gre za penino navdiha. Posebnost obiranja v temi, v majhne zaboje, ko je hladno; posebnost predelave grozdja in predvsem kasnejšega zorenja v popolni temi, se odraža v karakterju penine. V bistvu vse, kar grozdje prinese iz vinograda, mošt, ter kasneje vino, se ohranja in danes odraža v penini, ki jo pokušamo. Tako lahko pokušamo penino, kjer je terroir res prišel do izraza. Zadnji kamenček v mozaiku pa predstavlja tradicija pridelave penine v kleti Radgonske gorice, podkrepljena z znanjem in sodobno tehnologijo pridelave.“

Medtem ko vinska klet Radgonske gorice trenutno išče lokalne distributerje po svetu, je omejena količina 2000 steklenic Untouched by Light penine, letnika 2016, dostopna preko [www.untouchedbylight.com](http://www.untouchedbylight.com) in v Domu penine v Gornji Radgoni.

Radgonske gorice imajo 168-letno tradicijo proizvodnje penečih vin, vse od časa nadvojvode Janeza Habsburško-Lotarinškega, ki je razširil vinogradništvo na področju Radgone, do časov, ko so kleti bile v lastništvu švicarsko-francoske družine Bouvier. [Radgonske-gorice.si](https://radgonske-gorice.si/)

**Karakteristike Untouched by Light:**

* letnik: 2016
* kisline: 8 g/l
* alkohol: 12,0 vol %
* sladkor: BRUT (vrlo suho) 6,9 g/l.

**Terroir:**

* Lega: izbrana na osnovi analize tal, spremljanja rasti vinske trte, dozorevanja grozdja in spremljanja kemijskih parametrov mošta in vina.
* Nasad: starejši, lastna selekcija, zasajen na sončni - južni legi.
* Tla: evtrično rjava tla s primesjo apnenega grušča.
* Leto sajenja: 1989.
* Vzgojna oblika: dvojni guyot.
* Obremenitev: 2 kg po trsu.

**Video**: [tukaj](https://www.youtube.com/watch?v=AJGEGUt8Yww) I **Fotografije**: prevzemi [tukaj](https://app.box.com/s/37k7h7w8gog3pupngx3iudv14ypy81tb)

Za dodatne informacije kontaktirajte:

Andreja Novak, Radgonske gorice d.o.o., marketing: andreja.novak@radgonske-gorice.si, +386 2 564 85 50

Jelena Mihelčić, Bruketa&Žinić&Grey, PR manager: jelena.mihelcic@grey.com, +385 99 2117 507

1. Noble, Ann C., *Sensory study of the effect of fluorescent light on a sparkling wine and its base wine*, American Journal of Enology and Viticulture, Vol.40, No.4, 1989 [↑](#footnote-ref-1)